

BOLETÍN REGIÓN DE LOS RÍOS

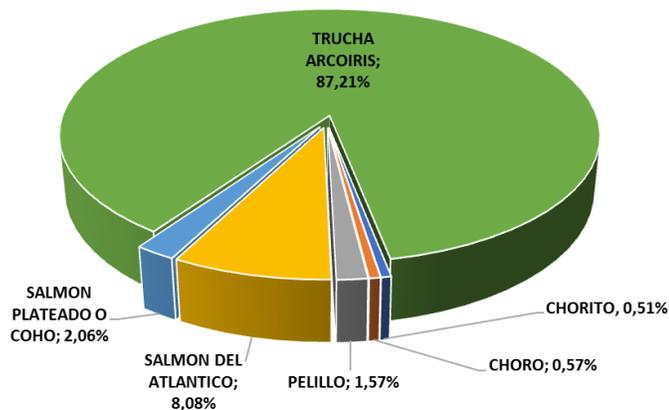
La Región de los Ríos presenta una actividad pesquera en el subsector artesanal que está representada por 3.672 pescadores/as, 578 embarcaciones artesanales y 44 áreas de manejo de explotación de recursos bentónicos. El subsector industrial está representado por 15 plantas elaboradoras, 5 de las cuales están en el listado sanitario de plantas habilitadas para exportar. La actividad de acuicultura está representada por 70 centros de cultivo, en su mayoría de salmonídeos y mitílidos de los que operan normalmente 40. Dentro de dicho marco, el Servicio Nacional de Pesca y Acuicultura tiene como misión “Contribuir a la sustentabilidad del sector y a la protección de los recursos hidrobiológicos y su medio ambiente, a través de una fiscalización integral y gestión sanitaria que influye en el comportamiento sectorial promoviendo el cumplimiento de las normas”.

COSECHA SECTOR ACUÍCOLA LOS RÍOS (TON)

La cosecha total del sector acuícola a nivel país, entre los meses de abril-junio 2019, asciende a un total de 312.449 toneladas, de las cuales la Región de los Ríos representa tan solo el 0,2% del total. No obstante, sigue en el 5° lugar a nivel nacional, bajo de las regiones de Los Lagos, Aysén, Magallanes y de Coquimbo.

Regiones	toneladas	%
Los Lagos	175.104,4	56,04 %
Aysén	105.442,5	33,75 %
Magallanes	27.988,4	8,96 %
Coquimbo	2.282,6	0,73 %
Los Ríos	636,3	0,20 %

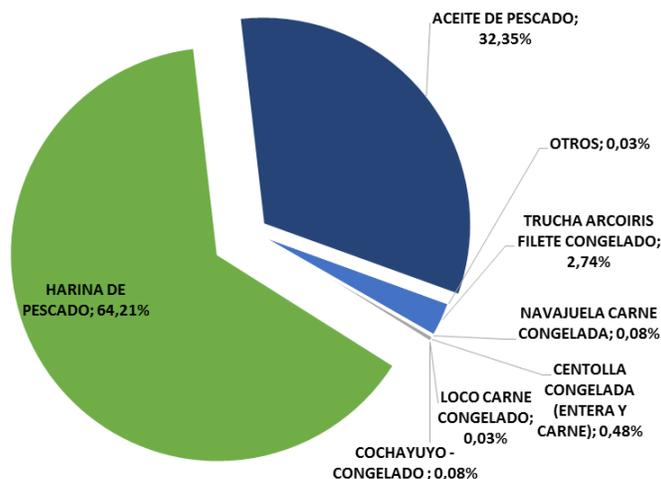
COSECHA CENTROS DE CULTIVO Y PISCICULTURAS



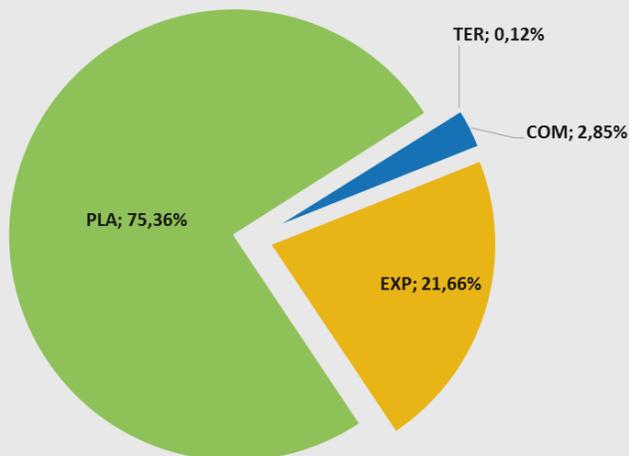
Del total de 636,36 toneladas de cosecha en la Región de Los Ríos, más del 87% corresponde a Trucha Arcoíris, la cual es enviada a plantas de proceso, quienes destinan su producción principalmente al mercado internacional (EE.UU. y Alemania).

PRINCIPALES RECURSOS ELABORADOS

Durante el 2° trimestre del año 2019 (abril-junio) en la Región de los Ríos se elaboraron cerca de 10.070 toneladas de productos pesqueros por parte de las plantas elaboradoras. De estos, los productos que más destacan son la harina de pescado (con más de 6.400 ton.) y aceite de pescado (con más de 3.200 Ton). Además, dentro de los principales productos con destino para el consumo humano directo, se encuentran la elaboración de filete congelado de Trucha Arcoiris (275 ton); Centolla congelada (48 ton); carne de Navajuela congelada (8,4 ton); Cochayuyo congelado (7,9 ton); carne de Loco congelado (3,5 ton), entre otros.



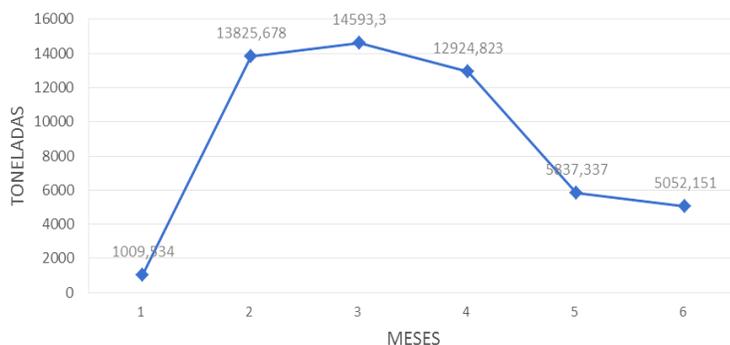
PRINCIPALES DESTINOS DE LOS PRODUCTOS ELABORADOS EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS



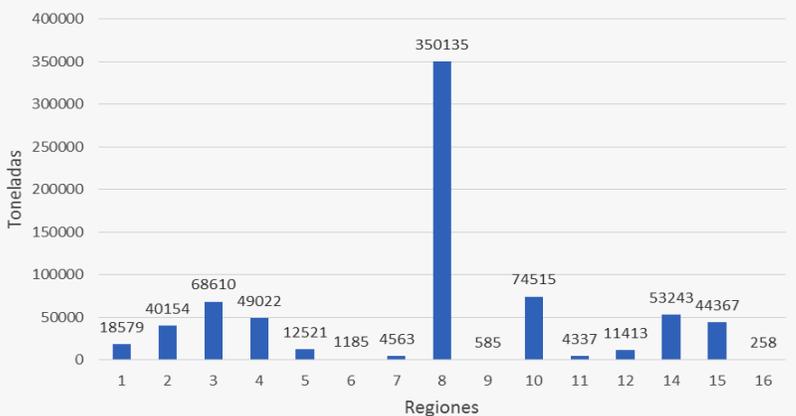
Dentro de los principales destinos que tienen los productos elaborados en la región, podemos observar que más del 75 % es vendido a otras plantas o comercializadoras del país y un poco más del 21% (2.181 ton) son exportadas. En la Región de los Ríos destaca el envío de filete de Trucha congelada a EE.UU. y Alemania, Centolla congelada a Bélgica y de harina y aceite de pescado a países tales como Canadá, China, Corea del Sur, Dinamarca y Japón.

DESEMBARQUE ARTESANAL

En la región de Los Ríos se observa una gran cantidad de desembarque entre los meses de febrero y abril, influenciado principalmente por los desembarques de sardina común y anchoveta, los que decrecen en los meses de mayo y junio. Lo anterior, es explicado en parte por el agotamiento de las cuotas disponibles, factores climáticos, disponibilidad de recursos, entre otros.



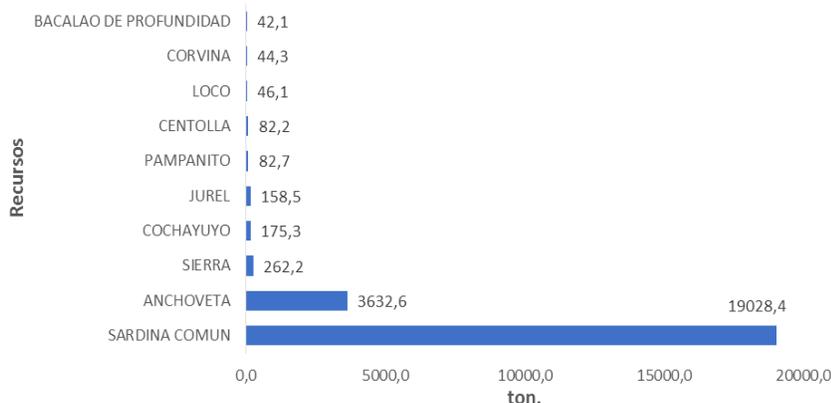
DESEMBARQUE ARTESANAL A NIVEL NACIONAL



Al comparar los desembarques del sector pesquero artesanal del primer semestre por región, se puede observar que la Región del Biobío es la que presenta los mayores índices de desembarques, llegando a más de 350.000 toneladas, quedando en el cuarto lugar la Región de los Ríos con más de 53.000 toneladas.

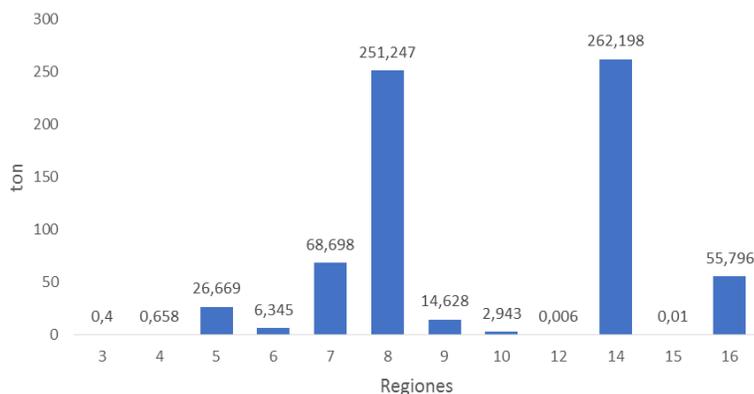
PRINCIPALES RECURSOS DESEMBARCADOS EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS

Durante el segundo trimestre del 2019 (abril-junio) los principales recursos desembarcados en la Región de los Ríos son: Sardina Común y Anchoveta, seguido por Sierra, Cochayuyo y Jurel.

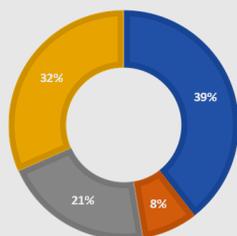


DESEMBARQUE DE SIERRA

Uno de los principales recursos de la Región de los Ríos, cuyo destino es el consumo humano directo, sigue siendo la Sierra. Durante el segundo trimestre de este año se desembarcaron a nivel a país un total de 689 toneladas de Sierra, de las cuales un 38 % fueron en la Región de los Ríos. Al primer semestre de 2019, más de 2.172 toneladas han sido desembarcadas en el país, de las cuales 1.618 ton se desembarcaron en la Región de los Ríos, lo que representa aproximadamente un 75% del desembarque de este recurso a nivel nacional.



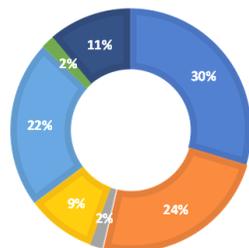
PROGRAMA DE FISCALIZACIÓN INTERINSTITUCIONAL



■ Transporte ■ Desembarque ■ Extracción ■ Distribución

INSPECCIONES POR NIVEL DE ACTIVIDAD

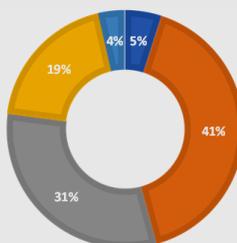
Durante Semana Santa se llevó a cabo un total de 38 inspecciones, siendo la mayoría de estas realizadas a medios de transporte y puntos de distribución. Se cursaron 29 infracciones, de las cuales un 48% se relacionan con la actividad de distribución de recursos, un 42% con la actividad extractiva y solo un 10% con el transporte.



■ Armada ■ Carabineros ■ Ins.Municipales ■ S.I.I ■ Salud ■ Ins. Ad-Honorem ■ S. Transporte

ACCIONES EN CONJUNTO

De las 54 acciones realizadas en conjunto con distintas instituciones fiscalizadoras, un 30% se realizó con la Armada de Chile, un 24% junto al Servicio de Salud y un 22% junto a Carabineros de Chile.



■ Congrio Dorado ■ Merluza Austral ■ Cholga ■ Cochayuyo ■ Luga Luga

ESPECIES INCAUTADAS (Kg)

Durante las labores de fiscalización de semana santa se incautó un total de 5.049 Kg. de recursos marinos. Estos fueron: Merluza Común con un total de 2.061 kg., seguido de Cholga con 1.581 kg., Cochayuyo 977 kg., Congrio Dorado 250 kg., y finalmente Luga-Luga con 180 kg.

PROGRAMA INTERINSTITUCIONAL CONJUNTO PARA LA FISCALIZACIÓN EN SEMANA SANTA



Con la finalidad de coordinar y complementar las acciones de fiscalización de las instituciones relacionadas con el sector pesquero, tanto para la Pesca Extractiva como la Pesca Recreativa, en el marco de la Semana Santa, la Dirección Regional de Pesca de Los Ríos, convocó a reuniones de trabajo para la planificación de este programa de fiscalización.

En este contexto se trabajó en las líneas de comunicación y difusión, para efectuar acciones de acercamiento y educación a la comunidad mediante plazas ciudadanas con stand de difusión y un novedoso stand de cocina interactiva con el objeto de promover el consumo responsable de recursos del mar, actividad a la que se sumaron representantes de gremios de la pesca artesanal, la especialidad de Gastronomía de Inacap Valdivia y reconocido chef internacional.

CIERRE DE TEMPORADA DE PESCA RECREATIVA EN LA REGIÓN DE LOS RÍOS

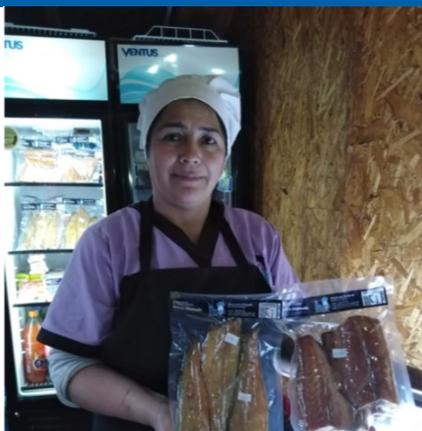
Con el desarrollo de dos campeonatos de pesca, uno en Panguipulli, organizado por el “Club de Pesca Amancay” y otro en Llifén, organizado por el “Club de Pesca y Caza Lanzamiento”, los amantes de la pesca pusieron término a esta actividad de carácter deportivo y recreativo.

Leonardo Llanos, Director Regional de Sernapesca, recordó que el pasado 5 de mayo terminó la temporada de pesca recreativa de salmonídeos en todo el país, y se dio inicio a la veda biológica. Esta medida busca resguardar los periodos de reproducción de truchas y salmones, mediante la prohibición de captura, medida que se extiende hasta el próximo 8 de noviembre, fecha en la que se iniciará la nueva temporada de pesca 2019-2020.



“La conservación y protección del medio ambiente y sus recursos es responsabilidad de todos”.

ENFOQUE DE GÉNERO: HISTORIAS ENTRE MAR Y RÍO



DOMINGA HUICHALAF, mujer pescadora artesanal, desde pequeña gusta de este oficio, pues acompañaba a su padre a pescar. Desde el año 2006 comenzó a dedicarse de lleno a la actividad pesquera, dado que quedó viuda, con tres hijas pequeñas.

Su fortaleza y amor por lo que hace ha dado frutos. Hace tres años tiene el Restaurant La Minga en la localidad de Niebla, y abrió una línea de pescados ahumados al vacío. Su iniciativa la ha destacado como ganadora de varios concursos ligados a la mujer de pesca y hoy en día tiene en desarrollo una nueva línea de producción.

Cuenta que cada vez que puede, toma su bote y se adentra en el mar, está en su ADN navegar.

Dominga es parte de nuestras “Historias entre Mar y Río” un ejemplo de emprendimiento y perseverancia.